

LE PRIX FIXE

SAVEURS
DE PROVENCE

FIRST COURSE
CHOICE OF...

SALADE DE TOMATES
*heirloom tomatoes, melon mustard sorbet,
Provençal olive oil, basil*

PISSALADIÈRE
onion and anchovy pie

SECOND COURSE
CHOICE OF...

FARCI À L'AGNEAU
*stuffed tomato with slow cooked lamb,
olives, savory, eggplant*

LOTTE AU FENOUIL
ET CITRON
*grilled monk fish, lemon condiment,
confit fennel*

THIRD COURSE
SORBET ESTIVAL
summer sorbet

60 PER PERSON

L
U
N
C
H

SERVED
M-F
11:30 AM
-
3 PM

LES ENTRÉES – APPETIZERS

PÂTÉ EN CROÛTE 27
chicken, veal and pistachio

HARICOTS BERGAMOTE 18
green beans, pistachio, ricotta, citrus

SALADE VERTE AUX FINES HERBES 19
*artisan lettuce, radish, cucumber, fines
herbes dressing*

SOUPE À L'OIGNON VGE 22
vegetarian onion soup, puff pastry, gruyere, cognac

AVOCAT-CREVETTES 26
*New Caledonia shrimp, grapefruit, avocado,
French cocktail, orange blossom vinaigrette*

PETIT TARTARE DE BŒUF AU PARMESAN 22
hand cut NY strip, parmesan crisp, wild arugula

ŒUF COCOTTE GRAND-MÈRE 19
two baked eggs, cream, mushroom brioche

À PARTAGER – TO SHARE

HUÎTRES DE LA CÔTE EST 30
*half dozen east coast oysters, lemon rye toast,
French seaweed butter from maison Bordier*

PISSALADIÈRE 22
onion and anchovy pie

ANCHOIS DE CANTABRIE AU BEURRE VANILLÉ 19
*Don Bocarte Cantabrig anchovies, homemade
vanilla butter, baguette toasts*

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 28
selection of cured meats

L'ASSIETTE DE CRUDITÉS 18
*seasonal raw vegetables, crème fraîche, dill
tarragon, shallots*

LES PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

QUICHE AUX CHAMPIGNONS 23
mushrooms quiche, spinach, comté

CROQUE MADAME 24
tartine of ham, Comté and Gruyère, sunny egg

NIÇOISE 30
*confit tuna, black olives, red pearl onion,
anchovies, egg, potatoes, green beans, red bell
pepper, anchovy vinaigrette*

CRÊPE COMPLÈTE 29
*buckwheat crêpe, egg sunny side up, Paris style ham,
Comté, crème fraîche*

LA CRÊPE SAUMON ET POIREAUX 34
*buckwheat crêpe, salmon, leeks, potatoes,
beurre blanc*

LA PÊCHE DU JOUR 42
Chef's inspiration

POULET FERMIER AU VIN JAUNE
ET MORILLES 42
crispy chicken, vin jaune sauce, English peas, morels

LES GARNITURES – SIDES

PAIN ET BEURRE 6
baguette with Bordier salted butter

PETITE SALADE VERTE 10
*artisan lettuce, extra virgin Provençal
olive oil, sherry vinaigrette*

ASSIETTE DE LÉGUMES 14
seasonal vegetables, garlic, fine herbs butter

GRATIN DAUPHINOIS 16
*sliced potatoes cooked in garlic infused
milk and cream, gratiné with Comté*